

کاربرد دستگاه دکانتور :

استفاده در خط تولید کنسانتره

جدا کردن فاز جامد از مایع

اطلاعات فنی دستگاه سانتریفیوژ دکانتور شامل موارد ذیل می باشد:

- کاسه ای که با سرعت بالا می چرخد،
- نوار نقاله ای که در یک محور اما با سرعت متفاوت با کاسه می چرخد
- گیربکسی که اختلاف سرعت را تنظیم می کند
- بدنه ای که قطعات دوار را حمل می کند.

مخلوط محصول به آرامی از مرکز به داخل کاسه ای که با سرعت بالا می چرخد وارد می شود

فاز جامد و مایع به دلیل تفاوت در چگالی از هم جدا می شوند. جامدات (فاز سنگین) در کناره دیواره کاسه رسوب می کنند و و با استفاده از تغییر در سرعت در قسمت انتهایی کاسه (قسمت مخروطی) نشست میکند.

فاز مایع در بالای کاسه قرار می گیرد.

فاز جامدات از طریق محل های تخلیه در قسمت انتهایی (مخروطی) خارج میشود.

در این دستگاه تغییرات لگاریتمی سرعت ، ظرفیت و کیفیت جداسازی مایع از جامد را تعیین میکنند. به هر میزان سطح مایع بیشتر باشد مایع شفاف تر خواهد بود.

DDF 4742

Decanter Centrifuge for Food Applications

